

Der verwertbare Fleischanteil bei Teichfischen

In der Seefischerei liegt bereits eine größere Anzahl Untersuchungen über den verwertbaren Anteil bei den Marktfischen vor. Da in der Binnenfischerei derartige Zahlen noch fehlen, hat das Institut für Küsten- und Binnenfischerei eine größere Anzahl von Karpfen, Schleien und Forellen verschiedenen Alters und unterschiedlicher Größe auf ihren Fleischanteil untersucht. Bei den Karpfen und Schleien wurden die Analysen im Herbst nach der Abfischung vorgenommen, während bei den Forellen die Untersuchungen in der Zeit vom August bis Dezember stattfanden. Als eßbarer oder verwertbarer Anteil wurden die Teile der Muskulatur angesehen, die man gewinnt, wenn die gesamte Muskulatur mit einem scharfen Messer von der Wirbelsäule

chungen zeigt sich, daß der Filetanteil bei Speisekarpfen 50-55 % beträgt. Er kann bei noch größeren Tieren bis auf 60 % steigen, während kleinere Karpfen (Satzfische von etwa 20 cm Größe) einen geringeren Fleischanteil (45-49%) aufweisen. Untersucht man Fische verschiedenen Wachstums, so zeigt sich, daß bei frohwüchsigen K₂ der Fleischansatz besonders günstig ist. Er beträgt 47 % gegenüber 42 % bei normal gewachsenen und 38 % bei zurückgebliebenen Satzkarpfen. Dieser Unterschied gleicht sich aber bei weiterem Wachstum unter günstigen Verhältnissen wieder aus, wie Analysen an älteren Fischen (Speisefischen) ergaben.

Ähnliche Verhältnisse finden wir bei den Schleien. Hier liegt der verwertbare Fleischanteil zwischen 53 und 56 % des Gesamtgewichtes, wobei zwischen den einzelnen Jahrgängen nur geringe Unterschiede bestehen.

Bei Regenbogenforellen konnten wir feststellen, daß mit zunehmender Größe der Filetanteil auch ansteigt. Während Setzlinge von 14 - 18 cm ein Fleischgewicht von etwa 59 % des Gesamtgewichtes aufweisen, beträgt es bei Speisefischen etwa 65 %. Eine deutliche Abnahme beobachtet man natürlich bei den Laichfischen nach dem Ab-laichen, dann liegt der Anteil des Muskelfleisches zwischen 55 und 60 %. Zurückgebliebene Setzlinge weisen, ebenso wie schon bei den Karpfen beobachtet, einen geringeren Fleischansatz (56 %) auf als normal gewachsene Fische.

Mann

(Institut für Küsten- u. Binnenfischerei,
Hamburg)